



Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem

Budai Campus

Kertészettudományi Intézet

Kertészmérnök alapképzési szak

ZÖLDBAB SZÍNES HÜVELYŰ FAJTÁINAK ÖSSZEHAISONLÍTÓ TERMESZTÉSE

Belső konzulens:	Dr. Szabó Anna egyetemi adjunktus
Belső konzulens intézete/tanszéke:	Kertészettudományi Intézet Zöldség- és Gombatermesztési Tanszék
Készítette:	Séllei Gyula

Budapest

2024

Magyarországon a zöld, de főleg a sárga hüvelyű zöldbab fajták elterjedtek, míg Európa más részein a színes hüvelyű fajták – mint például a lila színű zöldbabok – ma már nem elhanyagolható piaci szegmenst tesznek ki. Hazánkban sajnos 10 év alatt (2010–2020) a felére esett a zöldbab fogyasztása, és a zöldségek között még az 1%-os arányt sem éri el. Ezért célul tűztem ki, hogy a magyarok között eddig jóval ismertebb zöld és sárga zöldbabok mellett megvizsgáljam egy lila hüvelyű fajta termesztési lehetőségét is választékbővítési célból. Továbbá arra is végeztünk méréseket, hogy beltartalmi tulajdonságaikat illetően hogyan viszonyulnak egymáshoz. A szakirodalom szerint a zöld hüvelyűek értékesebbek e tekintetben a sárga társaikhoz képest, de a lila színűekben rejlő potenciál is megvizsgálandó, mivel az antioxidáns-tartalom kapcsán komolyabb értékekkel bírnak mások vizsgálatai alapján.

Az összehasonlító termesztési kísérletnek a MATE Kísérleti Üzem és Tangazdaság Zöldség Ágazata adott otthont, ahol először a fóliasátorban palántát neveltünk, majd szabadföldön kiültetve vizsgáltam a három fajtát: a lila 'Amethyst', a zöld 'Saba' és a sárga hüvelyű 'Rézi' fajtát. Kiültetéskor ismétlésekben és szegéllyel együtt ültettük ki a fajtákat (kezeléseket) az ideális vizsgálat céljából. A tenyészidőszakban viszonylag megfelelő időjárás adódott a zöldbabok számára. A termesztés alatt növénymagasság- és hozamméréseket végeztem. A szedésenkénti hozamvizsgálatokkal párhuzamosan a hüvelydarabszámot, -átlagtömeget, -hosszúságot, -átmérőt és a -magszámot is vizsgáltuk. Szárított hüvelymintából szárazanyag-százalékot és foszfortartalmat is mértünk. Emellett fagyasztott minta felhasználásával bizonyos antioxidánsokból laboratóriumi beltartalmi vizsgálatokat végeztünk: összes klorofill-, karotinoid- és polifenol-tartalom, antocianin-tartalom és C-vitaminból antioxidáns-kapacitás.

Az egy napra vetített legnagyobb termésmennyiséget az 'Amethyst' érte el, de összességében a 'Saba' jobb hozammal bírt, a 'Rézi' mindkettőtől nagyon lemaradt. A 'Saba' rövidebb idő alatt tett szert nagyobb hozamra, és a további adatokkal összevetve látható, hogy hüvelyének kisebb átmérője és egyenessége miatt megfelelőbb, míg a lila 'Amethyst' nagyobb hossza és impozáns megjelenése miatt jobb frisspiaci alapanyag, a 'Rézi' pedig ovális és sárga színe miatt lehet kelendőbb hazánkban. A beltartalmi vizsgálatok során megmutatkozott, hogy az 'Amethyst' karotinoid-tartalomban jobb, de klorofillban sem maradt alul a zöld hüvelyű 'Saba'-hoz képest. A többi beltartalmi mutatóban – főleg C-vitaminban – az 'Amethyst' jelentősen kiemelkedett, valóban értékesebb az antioxidánsokban. Azonban érdekes, hogy az utóbbiakban a sárga hüvelyű 'Rézi'-nek valamivel jobb értékei voltak a 'Saba'-hoz képest.